

Spargeldinner

Naturhistorisches Museum Wien

FEINE
ESSKULTUR · FOODAFFAIRS



Couvertgedeck

„Butter-Bonbon“ | Olivenöl | ofenfrisches Gebäck

Vorspeisen auf der Mini-Etagere

Sous vide gegartes Rinder-Carpaccio | Karfiol | Senfkaviar | knuspriger Kohl

Limonen-Lachstatar | Hummercreme | Gurken-Relish | Sauermilch

Spargel-Panna Cotta | Safran-Spargelsalat | Haferflocken-Crunch

foodaffairs Brotstation & Salate

Suppe als Zwischengericht

Schaumsuppe vom weißen Spargel | Spargel-Tatar | Mini-Pilze | Pastinaken-Segel

Hauptspeisen vom Buffet

Klassisch gedämpfter Marchfelder Solo-Spargel
heurige Erdäpfel | Sauce Hollandaise | Bröselbutter

Krustenbraten vom Heuschwein
knusprige Grammel-Serviettenknödel | Spargelkraut | Malz-Jus

Grüner Spargel „Müllerin Art“ | Beinschinken | Zitronensabayon | gegrillte Zwiebeln

Ricotta-Cappelletti | Crémant Sauce | geschmorte Paradeiser | Spargelstroh | Popcorn

Gegrillte Schnitte vom Wolfsbarsch | cremige Spargel-Gnocchi | Sepia-Sud | Oliven

Dessertbuffet

Schokoladen-Schichtdessert | Erdbeer-Mascarpone | knuspriger Buchweizen

Warmer Rhabarber-Milchbrioche-Auflauf | Vanillesauce | Kokos

„Topfen Charlotte“ | Blaubeerragout | Gewürzobers

Zitronencreme im Glas | Amarettini | Windgebäck

Wiener Naschereien

Hausgemachte Bruchschokolade

